TYGODNIK ROLNICZO-PRZEMYSŁOWY

wydawany przez C. K. Towarzystwo gospodarczo-rolnicze Krakowskie.

№ 40. Kraków dnia 15 Października. 1855.

Od r. 1837 począwszy, odbywa się corocznie w innem mieście walne zebranie niemieckich gospodarzy rolnych i leśnych. Na tegoroczném zebraniu w Cleve postanowiono, iż w roku 1856 ma się odbyć zjazd w *Pradze*. Przewódcami tego 18go Zgromadzenia obrani książe Jan Adolf Schwarzenberg i hr. Wojciech Nostitz (Prezes i Vice-Prezes Tow. rolniczego Czeskiego) w odezwie okólnéj do Towarzystwa naszego przesłanéj następujące wyrażają życzenie:

„Jedno z najważniejszych zadań Zgromadzenia stanowi niezaprzeczenie wybór i ustanowienie pytań do rozbioru.

Ponieważ w tém całe Niemcy są interessowane, pytania te przeto nie tylko się mają odnosić do stosunków i spraw miejscowych, ale raczéj wychodząc ze stanowiska ogólnego ekonomji politycznéj, dotykać najnowszych zdań i doświadczeń w dziedzinie gospodarstwa rolnego i leśnego, a mianowicie zdolnemi być obudzić ogólne zajęcie naszych spółtowarzyszów.

Z tego powodu uprasza Prezydjum, aby Towarzystwo rolnicze przedmiot ten pod gruntowną raczyło wziąść rozwagę, a uwzględniwszy przedmioty na poprzednich zebraniach już rozbierane i dostatecznie wyjaśnione, przez postawienie i nadesłanie nowych z powyższego stanowiska wychodzących pytań, które przynależne znajdą uwzględnienie, usiłowania Prezydjum wesprzeć raczyło."

Uprasza w końcu Prezydjum, aby pytania pomienione jaknajrychléj, o ile można do końca listopada, przesłane mu być mogły.

Czyniąc zadosyć powyższemu wezwaniu, Komitet ma zaszczyt upraszać z swéj strony, tak Członków Towarzystwa jak i wszystkich szan. gospodarzy krajowych, aby pytania w duchu powołanéj odezwy postawione, niezwłocznie do Bióra Towarzystwa nadsyłać raczyli.

Z Komitetu c. k. Towarz. gospod. rolniczego Krakowskiego.

KALENDARZ GOSPODARSKI.

(Dalszy ciąg—zob. Ner 39 Tygod.)

Listopad.

Kiszenie kapusty.

Kiszona na zimę kapusta dostarczyć może wszędzie, na konsumcją wszystkich klas mieszkańców, wiejskich mianowicie, pożywienia równie zdrowego jak smacznego, a łatwego do nabycia w każdéj miejscowości, w wielkiéj obfitości i bardzo małym kosztem. I w rzeczy saméj, ze wszystkich ogrodowizn, mało któréj uprawa jest bardziéj prosta jak kapusty i równie przystępna dla wszystkich mieszkańców wiejskich: chcąc ją zaś uprawiać na większe rozmiary, użycie znacznika i plewnika konnego wiele oszczędzi kosztu, a i tak nawet, uprawa kapusty mniéj wymaga pracy ręcznéj niż ziemniaki lub buraki. Na każdym gruncie sposobnym pod pszenicę, dobrze będzie rosła, byleby go nawieźć dostatecznie, a bardzo mała przestrzeń wystarczy do zaopatrzenia całéj rodziny nader szacownym artykułem żywności na całą zimę.

Następujące są sprzęty potrzebne do przyrządzenia kiszonéj kapusty:

1ód *Szatkownica* zrobiona z deski dębowéj 12 do 14 cali szerokiéj a około 40 cali długiéj, mająca na jednéj z dwóch płaszczyzn, wzdłuż obu długich brzegów, wystające nieco w górę listewki między któremi suwa się skrzynka, o któréj zaraz będzie mowa. W pośrodku téj deski znajduje się otwór w kształcie ukośnego równoległoboku, zajmujący całą jéj szerokość, wyjąwszy część zakrytą listewkami, a którego brzegi równolegle do długich boków deski, mają około 10 cali długości. W otworze tym utwierdzone są pięć ostrzów stalowych, każdy około $^3/_4$ cala szeroki, a jeden od drugiego nie więcéj jak na $^1/_{10}$ cala oddalony. Ostrza te, umieszczone tym sposobem ukośnie w kierunku długości, tak są uregulowane, aby mogły odcinać wióry czyli wstęgi, tak jak żelazko u hebla, z warzyw które się do nich przyciska suwając po płaszczyznie deski. Skrzynka czworograniasta bez dna, 11 do 12 cali długa, a mająca szerokość deski, suwa się wolno między listewkami, i w tę skrzynkę właśnie wkłada się główki kapusty mające być szatkowane. Robotnik stojąc w końcu szatkownicy, położonéj poziomo na kadzi, o

któréj będzie mowa, suwa po desce skrzynkę jedną ręką tam i nazad, a drugą ręką przyciska lekko główkę kapusty, aby ją noże ciąć mogły. W czynności téj z wielką winien postępować ostrożnościa, aby się ustrzédz od skaleczenia nożami; dla tego téż, wkłada zaraz drugą główkę kapusty do skrzynki, skoro tylko poprzedzająca zszatkowaną została do dwóch trzecich albo trzech czwartych części, a opiérając rękę na téj świéżéj główce przyciska to co z pierwszéj pozostało.

Czynność ta bardzo szybko postępuje. Szatkownica nie jest kosztowną: a choćby jéj nie posiadał każdy we wsi, gdy jednak może służyć bardzo długo i nie łatwo się psuje, chętnie jéj każdy pożyczy w potrzebie sąsiadowi. W miastach, robotnicy przychodzą ze swemi szatkownicami do osób które ich żądają, i przyrządzają kapustę za wynagrodzeniem umiarkowaném od pewnéj oznaczonéj miary.

2re W *kadź* umieszczoną pod szatkownicą, na któréj krawędziach ta ostatnia spoczywa, spada kapusta w miarę jak jest usiekana, przez przedziały pomiędzy ostrzami szatkownicy.

3cie *Beczka* w któréj się kapustę przechowuje ma jedno dno wybite i ustawia się pionowo w piwnicy lub inném miejscu zabezpieczoném od mrozów; kapusta bowiem rychło się psuje skoroby ją te dotknęły. Dno beczki powinno być bardzo szczelnie wprawione, najmniejsze bowiem sączenie czy to spodem czy którędykolwiek, byłoby wielce szkodliwe przechowaniu kapusty, skoroby wypłynęła ciecz która ją zawsze pokrywać winna. Denko ruchome ile można szerokie, z łatwością wszelako wchodzące w beczkę, spoczywa na kapuście i uciska ją za pomocą ciężkich kamieni na niém położonych. Lepiéj jest użyć do tego kilku kamieni niż jednego, gdyż tym sposobem łatwiej będzie zdejmować je i nakładać. Garniec krakowski kapusty kwaśnéj waży około $6^4/_5$ *℔.* wied. albo $9^1/_2$ *℔.* krak. (garn. polski blisko 10 *℔.* warsz.); na téj zasadzie można tedy oznaczyć objętość beczki mającéj być użytą, stósownie do zapasu jakiego potrzebujemy.

4te Rodzaj *świdra* albo dłuta, którego część wklęsła, ostra na obu brzegach, ma długości 6 do 7 cali, a szerokości w górze 2 do $2^1/_2$ cali, zwężając się stopniowo cokolwiek ku końcowi. Górna część zakończona jest prętem żelaznym około 4 cale długim, utwierdzonym pod kątem prostym w kawałku drzewa $5^1/_2$ do 6 cali długim, który służy do poruszania narzędzia jak świdrem, trzymając go jedną ręką.

Przyrządzenie. — Wszelaka kapusta głowiasta może być użytą do zakwaszenia; tém jednakże jest lepszą im główki bardziéj zbite i im delikatniejsze są żyłki tworzące liście. Używają na ten cel najpospoliciéj kapusty głowiastéj dla tego tylko, iż główki jéj są bardzo wielkie, mniéj ich przeto potrzeba do napełnienia beczki; *włoska kapusta* wszelako nierównie delikatniejszy daje produkt, gdyż ma żyłki liściowe mniéj grube a główki zwykle kruchsze jakkolwiek mocno zbite. Ztémwszystkiem kapusta głowiasta kiszona jest bielsza; z kapusty włoskiéj bywa żółtawa, nie mniéj wszakże przez smakoszów poszukiwana.

Kisi się pospolicie kapustę w październiku lub w listopadzie; niektórzy kiszą już poczynając od czerwca lub lipca kapustę wczesną, na konsumcję jesienną. Na kilka dni przed ich użyciem, wyrywają się główki kapusty i składają na kupę w miejscu pokrytém, aby zupełnie wybielały.

Piękny gatunek kiszonéj kapusty zależy w wielkiéj części od starannego oddzielenia liści zewnętrznych nie bardzo białych; zachować przeto należy tę tylko część główki która jest zbita, biała i krucha; obcina się następnie głąb jak można najbliżéj główki, a za pomocą powyżéj opisanego świdra, wydobywa się całą część głąbia wrosłego wewnątrz główki, a która, gdybyśmy ją zostawili, daje plastry szerokie i nieco twarde, w pośród wązkich i kruchych wiórów powstałych z liści.

Tak przygotowane główki kapuściane, siekają się na wyżéj opisanéj szatkownicy, z któréj wpadają w kadkę pod nią ustawioną. Skoro kadź jest pełna, albo skoro już zszatkowano wszystkie główki do tego przeznaczone, przekłada się kapustę do beczki, która powinna być dobrze wysuszona i wyczyszczona i ustawiona poprzednio w miejscu gdzie ma pozostać. Kładzie się naprzód na spód beczki warstwę 5 do 6 cali grubą kapusty szatkowanéj, którą się zwykle posypuje solą i rozrzuca na niéj kilka ziarnek jałowcu; tak się postępuje daléj, napełniając stopniowo beczkę warstwami kapusty i przesypując je solą. Ponieważ zaś koniecznem jest aby kapusta dobrze była w beczce ucisnięta, ubija się w miarę jak się nakłada, stępą drewnianą dosyć ciężką, mającą głowę przynajmniéj 6 cali średnicy. Zaczyna się ubijać skoro tylko warstwa kapusty ma około 6 cali grubości w beczce i powtarza się ubijanie za każdą nową warstwą, ubłaczając równo i silnie na całéj powiérzchni. Utłoczenie to nader jest ważném do dobrego przechowania kiszonéj kapusty, a powiedziałbym nawet iż nie można jéj ubić zbyt mocno. Skoro się beczka napełni do 5 lub 6 cali od brzegu górnego, pokrywa się kapustę czystém płótnem, na które się kładzie denko ruchome, a na te znowu kamienie dobrze wprzód obmyte, aby się z nich przypadkiem nie okruszył piasek lub żwir, któreby mogły zanieczyścić kapustę. Kamienie powinny być dostatecznie ciężkie, aby skutkiem ich ciśnienia wydobyła się z massy część cieczy, zupełnie pokrywająca dno ruchome, które nią zawsze powinno być zalane, inaczéj bowiem nie przechowała by się dobrze kapusta.

Ilość soli używanéj zwykle bywa $2^1/_4$ do $4^1/_2$ *℔.* wied. albo 3 do 6 *℔.* pols. na korzec kapusty. Zresztą, ilość ta nie jest bynajmniéj ważną okolicznością, a nawet dostatek soli nie jest koniecznym do konserwacji kapusty, kwaśność bowiem która się rozwija skutkiem fermentacji dostateczną jest do jéj dobrego przechowania. Lepiéj przeto grzeszyć w téj mierze skąpstwem niż zbytkiem, gdyż nadto wielka ilość soli robi kapustę twardą, i ponieważ wówczas potrzeba używać do jéj poprzedniego wypłókania przed gotowaniem zbyt dużo wody, co pozbawia kapustę smaku. Wiele osób przyrządza kiszoną kapustę bez żadnego przydatku soli, a mimo to równie jest dobrą. Co do jałowcu, który prawie zawsze dodają, ilość ziarnek, bardzo różna wedle gustu konsumentów, bywa zwykle około funta na korzec.

W niektórych gospodarstwach przyrządzają także delikatniejszą nierównie kapustę, zastępując szatkowanie poprzed-

niem jej wyparzeniem w wodzie wrzącéj. Wybiéra się do tego gatunki najbardziéj zwięzłe i najbardziéj kędzierzawe włoskiéj kapusty, gdyż równe i gładkie liście głowiastéj nie dostarczyłyby tak delikatnéj potrawy. Oczyściwszy starannie główki, przekrawuje się każdą na dwie połowy, tak kierując cięcie aby przedzielić podłużnie głąb u spodu, który tym sposobem łatwo się da wykroić nożem. Wkładają się następnie w kocioł z wrzącą wodą i poruszają trochę, aby się jednostajnie gotowały. Skoro tylko dostatecznie zmiękły, wydobywają się warzęchą, a na ich miejsce wkładają się inne. Czas do tego potrzebny może być dłuższy lub krótszy stósownie do stanu kapusty; wszakże pięć do sześciu minut są zwykle dostateczne. W miarę jak się główki wydobywają z kotła, wystawiają się na powietrze, na lasach lub deskach, dopóki zupełnie nie wystygną. Utłaczają się następnie w beczce, tak jak dopiero opisałem, nie używając wszelako do tego stępy: poprzestaje się na ułożeniu staranném główek w beczce, tak aby nie było między niemi próżni, i na lekkiém uciśnięciu rękami. Zresztą, co do użycia soli lub jałowcu i innych przezorności, zupełnie tak samo się postępuje jak ze zwykłą kapustą kiszoną. Delikatnym żołądkom służy lepiéj jeszcze kapusta parzona od przyrządzonéj zwykłym sposobem, chociaż i ta ostatnia nierównie jest strawniejsza od kapusty która nie odbyła kwaśnéj fermentacji.

Zachowanie.—W kilka dni po przyrządzeniu kapusty, fermentacja objawia się pianą która się tworzy na powierzchni pokrywającéj ją wody, mającéj smak bardzo wydatnie kwaśny. Po dziesięciu lub piętnastu dniach, można już, ściśle biorąc, brać kapustę do użycia; ale będzie jeszcze lepsza po miesiącu lub sześciu tygodniach, i lepiéj się na przyszłość będzie chować, jeżeli przeczekamy ten przeciąg czasu nie tykając jéj wcale. Mając ją brać z beczki, zczerpuje się zupełnie ciecz pokrywającą dno ruchome, naprzód naczyniem jakiém drewnianém lub glinianém, a potém gąbką, aby jéj nic nie zostało; zdejmuje się następnie kamienie, denko ruchome i płótno; wybiéra się tyle kapusty ile potrzebujemy, poczém się powierzchnię wyrównywa, kładzie się na nowo płótno, denko i kamienie, wymywszy wszystko bardzo czysto, a nakoniec naléwa się kilka cali na wiérzch wodą. W gospodarstwach gdzie biorą kapustę z beczki co tydzień lub częściéj, nie potrzeba żadnego więcéj starania; jeżeli wszakże wybiéramy ją rzadziéj, wypada obejrzeć beczkę co tydzień i odmienić wodę, która, psując się, spowodowałaby zepsucie całéj massy. Za każdym razem odkrywa się kapustę; gdybyśmy spostrzegli iż się część jakaś nadpsuła, zebrać ją należy starannie; poczém się na nowo przykrywa, utrzymując zawsze w największéj czystości płótno i pokrywające je denko, które koniecznie musi być zalane wodą; wypada przeto dolać jéj gdyby przypadkiem wyciekła lub nie było jéj dosyć w beczce, bez téj bowiem przezorności rychłoby się kapusta zepsuła. Przy takiéj staranności, przechowa się kapusta dobrze aż do wiosny; a nawet, w krajach gdzie przywykli ściśle dopełniać wszystkich warunków do tego nieodzownych, przechowują częstokroć kiszoną kapustę z roku na rok.

Gotowanie i przyrządzenie.—Biorąc kapustę do gotowania, przepłokuje się ją mniéj lub więcéj, stósownie do gustu, i wyciska się potém silnie wodę rękami. Jeżeli nie była dostatecznie wypłókana zatrzymuje nazbyt kwasu, co niektórym żołądkom nie służy: przeciwnie, nadto wypłókana smak traci. W każdym razie, jeśli tego potrzeba, dodaje się soli.

Do przyrządzania téj potrawy używają najpospoliciéj tłustości wieprzowéj; dodają téż często wędzonki, którą gotują razem z kapustą: w ogóle nie należy szczędzić tłustości. Używają zwykle do gotowania naczynia żelaznego; kapusta wszakże będzie bielsza jeżeli ją gotujemy w garnku glinianym. Gotuje się na wolnym ogniu, cztéry do pięciu godzin; a zwykle przyrządzają w gospodarstwach od razu na kilka dni, wiadomo bowiem iż odgrzewana jest smaczniejsza.

Niektóre gospodynie parzą poprzednio kapustę, gotując ją w wodzie przez kilka godzin, aby złagodzić właściwy jéj i charakterystyczny smak; poczém wyciskają z niéj wodę i duszą z tłustością na słabym ogniu cztéry do pięciu godzin, jak w poprzednim razie. Kiedy się już do trzech czwartych zgotowała, dodają częstokroć białego wina, co smak jéj podnosi i zastępuje korzystnie kwas kapuściany odjęty pierwszém gotowaniem.

Starają się zachować, o ile można, biały kolor kapusty, dla tego też lepsze są do gotowania naczynia gliniane od żelaznych. Z tego również powodu unikają częstokroć długiego gotowania kapusty, które jéj nadaje koloru nieco brunatnego; ale wówczas będzie twarda, mniéj strawna i zupełnie niepodobna do téj która się dłużéj gotowała.

Kapusta kiszona stanowi szacowną strawę roślinną na zimę, dla wszystkich klass ludności, żadnéj też nie można mieć taniéj na wsi, z jednego albowiem zagona ($^1/_{40}$ morga) można przyrządzić 20 do 30 centnarów kiszonéj kapusty i otrzymać prócz tego równą prawie wagę liści i odpadków, przydatnych na karmę dla krów i trzody.

Sad.

Można rozpoczynać w tym miesiącu sadzenie drzew w gruntach suchych i lekkich, w których tém pewniéj się przyjmą im je wcześniéj zasadzimy. W gruntach przeciwnie gliniastych i mokrych, lepiéj czekać końca zimy lub początku wiosny; bardzo wszelako pożytecznie powybiérać jesienią doły w które się ma zasadzać drzewka, ziemia bowiem z nich wydobyta rozkruszy się przez zimę, co przyjęciu się drzewek dopomoże.

W tym miesiącu także zaczyna się regulować tj. skopywać głęboko miejsce przeznaczone pod drzewa owocowe. Czynność ta bardzo jest pożyteczną, nawet w gruntach najbardziéj żyznych, a nieodzowną tam gdzie spodnia warstwa zatrzymuje wodę albo nie dozwala korzeniom drzew zapuścić się głęboko. Wówczas skopać należy przynajmniéj na pięć ćwierci łokcia głęboko, a lapiéj jeszcze na siedm ćwierci: bez takiego przysposobienia gruntu, nędznéj tylko oczekiwać możemy wegetacji drzew które w nim posadzimy.

Hodowla drzew leśnych.

Jest to także pora do przysposobienia ziemi pod zasiéwy i plantacje wiośniane, albo téż zorania po raz ostatni gruntów które wymagały kilkakrotnéj uprawki; zkopuje się zaś rydlem lub orze pługiem grunta przeznaczone pod zasiéwy, aby mrozy rozkruszyły ziemię i aby ta dosyć miała czasu uleżéć się lub obsiąśdź przed zasiéwem. Kopie się doły przeznaczone do przesadzania i składa się na trzy kupki oddzielne ziemię z nich wydobytą: naprzód darń która stanowiła powierzchnię; następnie, ziemię roślinną bezpośrednio pod nią leżącą, a nakoniec ziemię ze spodu W chwili przesadzania, wzruszy się lekko rydlem dno dołu, aby korzenie drzewa spoczywały na pulchnéj ziemi; pokryje się ją następnie miałką ziemią roślinną wydobytą poprzednio z dołu, ugniatając ją lekko; kładzie się na niéj darninę, a nakoniec na wierzch ziemię wydobytą ze spodu. Przezorność tę zachować należy przy przesadzaniu wszelkich rodzajów drzew owocowych i leśnych, na wiosnę zarówno jak w jesieni. Doły powinny być zastósowane do rozmiarów korzeni drzew mających w nié być wsadzonemi, tak, abyśmy ich jaknajmniéj ujmować byli zmuszeni. Oszczędność jedynie chyba mogłaby nas powstrzymywać od robienia nazbyt wielkich dołów; im bowiem dół będzie większy, tém pomyślniéj rosnąć będzie drzewo. Wszelako, jeżeli dół jest bardzo głęboki, należy go zasypać w części ziemią miałką, przed wsadzeniem drzewa, bo by mu to nie tylko na nic się nie przydało, ale by nawet zginąć mogło, gdyby korzenie zbyt głęboko były zagrzebane. Można przyjąć za ogólną zasadę, aby tak głęboko zasadzać korzenie jak głęboko były w szkółce, co się poznaje po znaku na łodydze wskazującym dopokąd się znajdowała w ziemi; pamiętając wszelako, że się jeszcze drzewo z czasem opuści, mniéj lub więcéj, skutkiem obsiadania się ziemi pod jego korzeniami umieszczonéj.

(D. c. n.)

QUODLIBET.

(Dalszy ciąg — zob. Ner 39 Tygod.)

„Wybrałem się do New-York (mówi Niemcewicz w Pamiętnikach swoich), ztamtąd rzeką Hudson do Albany, by ztamtąd zwiedzić wschodnio-południowe prowincje, zwane nową Anglją...... Thrumbull, który wiele obrazów z amerykańskiéj wojny o niepodległość malował, dał mi list do brata swego, który był gubernatorem prowincji Connecticut. Gdym więc przez stolicę stanu tego przejeżdżał, zatrzymałem się i miałem sobie za powinność odwiedzić go; przychodzę, zastaję tylko w domu gubernatora matkę jego, żonę i siostrę. Jedna czytała głośno, dwie drugie szyły. Żałujemy, rzekła żona, przeczytawszy list szwagra, że męża mego nie ma w domu, jest na kośbie, ale wróci od roboty o 3ciéj. Chciejcie o téj godzinie przyjść na obiad do nas. Przychodzę, przyjeżdża wkrótce i gubernator w małéj karjolce ze stérczącą w tyle kosą. Przebrawszy się przyszedł, uprzejmie przywitał się ze mną, udaliśmy się do obiadu: ryba morska Blakfish, pieczeń barania, tort z jabłek, wyborne wina Madère i Constance składały ucztę. Rozmowa o rolnictwie i handlu, o cenach zboża i innych towarów. Wkrótce po obiedzie, darujcie mi, rzekł, że was muszę porzucić. Dziś kończę kośbę moją, mam najemników, muszę ich jechać pilnować i muszę sam dopomagać.

Wizyta ta, dała mi poznać, co to jest prostota obyczajów, co to jest rozsądna równość w tym wolnym kraju. Gubernator, najwyższy urzędnik prowincji, sam kosi swą łąkę. Wzięliżby się do tego demokraci dzisiejsi, żydy i przechrzty i ciury.“

Tyle tymczasem z Pamiętników Niemcewicza.

Dla szlachty liczniejszéj, ta cała nauka w przytoczeniu niniejszém zawarta, byłaby mniéj potrzebna, gdyby sobie dobrze przykłady przodków przypominać chciała. Szlachcic za pługiem, nie był nic dziwnego. Szukał pracą w ziemi kawałka chleba i uchodził zgryzot i upodlenia. Cała rzecz, jak powiadają, że wieszał szable na czepieże, aby przechodzący wiedzieli, że to szlachcic orze; bo oczywiście nie orał w kontuszu i w żupanie i w czerwonych lub żółtych bótach, jak dzisiaj niepodobna orać w botynkach i glansowanych rękawiczkach.

Dzisiaj łatwiéj szlachcicowi pracującemu około roli o dystynkcją: niechaj ma racjonalnie zbudowane narzędzia, a, o ile to aż w śmieszność i przeciwność celowi nie wpadnie, i elegancko.

Ale nauka zawarta w przytoczeniu z pamiętników męża, który tyle widział i tyle się zastanawiał, nauka ta potrzebna jest bardzo tym, którzy z powołania, wszystko jedno czy wewnętrznego czy zewnętrznego, dzisiaj na chłopów i innych mieszkańców kraju wpływają, lub przynajmniéj wpływać powinni skutecznie i zbawiennie. W Stanach Zjednoczonych nie był gubernator wyjętym od pracy i nie pracował dla jakiejś demonstracji, lecz dla tego—jak się w cytowanych pamiętnikach daléj doczytać można—że inaczéj nie miałby był zkąd żyć.

U nas wielu żyć może bez pracy w roli, może najcięższéj ale i najzdrowszéj, a śmiało powiem najnaturalniejszéj, jeżeli która praca jest naturalną. Niechaj tedy ci co u nas od pracy w roli są wyjęci, chociaż nie są gubernatorami i nigdy nimi nie będą, nie zapominają przy każdéj sposobności wpływać na różnych kraju mieszkańców, którzy utrzymania z funduszów publicznych nie mają, aby pracowali w roli i ile im tylko czasu od pracy w własnéj zbywa, pomagali pracować szlachcicowi w roli szlacheckiéj, a zawsze na swoją korzyść, bo za pieniądze. Ci obywatele publicznego wpływu nie powinni ani na chwilę zapominać, że jeżeli oni są excypowani od pracy w roli i bez niéj dotąd żyć mogą, że od téj pracy nie jest excypowanym kraj i bez niéj nie będzie miał zkąd żyć, zaczém pójdzie, że i inni nie będą mieli zkąd żyć.

Nie mogę przyznać ani praktyczności ani zdrowego pojęcia praw i prawności, mniéj jeszcze prawości tym, a są tacy—, którzy byłemu poddanemu powiadają, często powtarzając, że swemu niegdyś panu nie powinien robić. Zkąd to wypada, że nie powinien?

Z patentów względem zniesienia powinnosci wypływa tylko, że były pan byłego poddanego do pracy zmuszać nie ma prawa — nic więcéj. A ze wszystkich stosunków minionych i dotąd trwających wynika, że były poddany powinien pracować, pomagając byłemu swemu panu (którego dla pewnych przyczyn nawet *byłym* nie dobrze nazywam) nie tak wprawdzie jak syn wieloletni ojcu swojemu, ilekroć tego potrzebuje, ale wszelako podobnie.

Na miłość pana Boga, panowie poznawajcie ducha praw naszéj monarchji, poznawajcie ducha téj monarchji, a zyskacie na szacunku własnym i obcym i będziecie się mogli pozbyć zarozumiałości, która nie do twarzy.

W jednym z patentów dobrotliwego Cesarza Ferdynanda stoi wyraźnie, że monarcha znosi powinności w nadziei, iż poddani swoim panom za mierną zapłatę w pracy pomagać będą.

To miejsce patentu zasługuje na zastanowienie, a już na dobie zastanawiać się, bo pieczone gołąbki nie lecą do gąbki, o czém, oprócz bogatych panów lichwiarzy rozmaitego kształtu i zewnętrznego powołania, już wiemy wszyscy bez różnicy.

Żądam tedy reformy, ale tylko reformy serca i rozumu, bez których obecne stosunki zaprowadzą wszystkich bez wyjątku kolejno do nędzy a potém razem do zguby.

Mówię to bez proroczego ducha i dałby Bóg, abym nie wyprorokował.

I nie wyprorokuję, jeżeli się jedni pozbędziemy lekkomyślności, nieoględności i upadnięcia na duchu, a drudzy tego co jest więcéj niż lekkomyślnością i nieoględnością i tego co jest przeciwne upadnięciu na duchu, a co nazwać potrafi, kto czytał Miltona, jeżeli pisma świętego czytać nie raczył.

(*D. c. n.*)

KORRESPONDENCJA.

Z Altenburga Węgierskiego.

Nauka gospodarstwa w zakładzie altenburgskim opiéra się głównie na teorji, co téż poniekąd da się usprawiedliwić krótkością czasu na pobyt w nim wyznaczonego. Wszakże starają się zawsze, o ile można, teorję w czyn wprowadzić; do czego — oprócz uposażenia z funduszów rządowych i 66 morgów pola dla Instytutu przeznaczonych — w pobliżu leżące folwarki arcyksięcia Albrechta łatwą podają sposobność.

Cała nauka rozłożona jest na cztéry półrocza czyli kursa. Na końcu każdego z nich następuje egzamen ze słuchanych przedmiotów.

Pierwszy kurs rozpoczyna się zwykle 15 października i trwa, równie jak następne, pięć miesięcy. Z wykładanych nauk przychodzi w kursie *pierwszym:* ogólna agronomja, ogólna nauka chowu bydła, chów owiec, matematyka, fizyka, chemja ogólna, mineralogja, rysunki. W kursie *drugim:* szczegółowa nauka produkcji roślin, szczegółowy chów bydła, chemja rolnicza, botanika, geometrja i miernictwo, klimatologja, zoologja i rysunki. W *trzecim* kursie: zarząd dóbr (Betriebslehre), chów koni i świń, anatomja, leśnictwo, technologja, budownictwo, winnictwo i ekonomiczne ćwiczenia. W kursie *czwartym:* szacowanie czyli detaxacja dóbr, mechanika, weterynarja, rachunkowość gospodarska, dalsze leśnictwo i technologja, ogrodnictwo i jedwabnictwo.

Z wymienionych przedmiotów są niektóre obowiązkowe, jak: agronomja, chów bydła, prowadzenie gospodarstwa, technologja, itd. inne są dowolne, jak: zoologja, klimatologja, jedwabnictwo, ogrodnictwo i inne mniéj ważne.

Wykład zajmuje dziennie od 5ciu do 8miu godzin, a oprócz tego są wyznaczone godziny lub dnie całe do wycieczek tak bliższych jak i dalszych, w czasie których uczniowie probują rozmaite narzędzia, lub pod przewodnictwem nauczycieli rozpatrują się w sposobie gospodarowania, przyglądają się uprawie roli, wegetacji roślin, zbiorom, omłotom itd. O machiny rolnicze stara się zakład by posiadać wszelkie jakie tylko gdzie weszły w użycie.

Sposobu robienia cukru, piwa, wódki, likierów, krochmalu, octu, séra itd., nabywają uczniowie także praktycznie, do czego służą: piękna i korzystna cukrownja, wielki browar, dobrze urządzona gorzelnia, wielki i bardzo intratny młyn i inne zakłady.

Oprócz tego, dla użytku każdego otwarta jest znaczna biblioteka z doborem książek i czytelnia gdzie się znajdują najrozmaitsze czasopisma tak gospodarczéj jak politycznéj treści.

Opisawszy korzyści zakładu, za słuszne uważam i o niekorzystnéj powiedzieć stronie, a tą jest mianowicie, iż na prowadzenie młodzieży przełożeni nie wielką dają baczność, co zresztą trudném by dosyć było, gdyż większa część uczących się, są już ludzie ukończeni, a przynajmniéj w wieku dojrzalszym. Do tego miasto napełnione ludźmi zepsutemi, więc dla młodzieży z nieustalonym charakterem wielce niebezpieczne. Wszakże myślę, iż młodzież nasza tu przybywająca ma zawsze cel wyższy, nie dozwalający jéj zstąpić tak nizko.

Utrzymanie jest dosyć kosztowne; różni się jednak w miarę usposobienia każdego. Mierne, kosztuje 400 do 500 fl. mk. rocznie, licząc w to taksę szkolną, wynoszącą w dwóch pierwszych kursach 80 w dwóch następnych 40 fl. mk. Pomieszkanie można albo w zamku dostać, kto się wcześnie zgłosi, albo téż w mieście; o wikt również samemu trzeba się starać.

Warunki przyjęcia są: dwuletnia praktyka gospodarska i ukończenie szkół wyższych realnych lub tym odpowiednich gimnazjalnych; świadectwa z tychże i pozwolenie rodziców, jeśli przybywający nie jest pełnoletnim; przytém metryka chrztu i świadectwo moralności. Ktoby nie miał dostatecznych świadectw szkolnych, musi składać egzamen chociaż nie trudny, ale praktyki poprzedniéj wymagają koniecznie.

Gostowskiego Jakóba

EKONOMIJA ALBO GOSPODARSTWO ZIEMIAŃSKIE

dla porządnego sprawowania ludziom politycznym dziwnie pożyteczne.

Przedruk z wydania w Krakowie r. pań. 1588.

(Ciąg dalszy.)

Pamięć do szkut porządnego ładunku.

Szkuty mają rządnie wychędożyć Flisi, przyszedłszy..... a stanąć na dobrem miejscu, a na wodzie zawszdy, coby [179]) w ciszy....

Jeden ma być, co ich doglądać ma: aby nigdy burta [180]) na ziemi nie leżała, ani się lodu bała.

Na łozach [181]) mają stać... które mają być zawszdy na zamiar w domu albo we dworze, bo liny drogie we Gdańsku. Szkuty mają stać uwiązane u sztaby, [182]) i rufy [183]); łodzie wszelakie także..... I ten-że ma doglądać czołnów.

Namniej raz we dwie lecie mazać je smołą rządnie.

Statki wszelkie, żagle, powrozy, kotwy, pobiegi, tarcice do oszywania, laski, pojazdy, perły, [184]) szufle, i każdy namniejszy statek, pod kluczem gospodarza-sternika naznaczonego ma być; tak też kuchenne statki, i wszystkie szkutne; a czego niedostawa, zimie przed Gody opatrzyć.

Rejestr, co z któréj szkuty wymierzają we Gdańsku, ma być uczyniony—aby jéj na potém nie przeładował.

Ten co pływa i ten co szkut dogląda, ma w czas przemyślać smołę, i każdą potrzebę do szkut. Aby było przed Bożem-Narodzeniem dwie Niedzieli, czego jedno trzeba.

Maty wymiarem robić; miarę ich wiedzieć, jako wielkie, jako ich wiele trzeba na którą szkutę; to na piśmie wszystko mieć. A mają je robić póki noc roście; przed Gody opatrzyć dwie niedzieli, aby nie mówił— *Owoż-ci nam mat nie dostało*, dla których się siła omieszkać musi spustowi... a woda opada!..

Struż aby suchy a wczas bywał w kozieł ułożony, w zamknieniu albo w sadu kędy.

Sternicy, flisi, aby nie omieszkiwali. A doma sternikom po groszy 15 dopłacaj, a flisom po 5; a w domu, zaraz, skoro wysiędą a szkutę wychędożą i na ląd wystawią.

Strawa flisom na każdą szkutę ma być spisana osobno, bo to łacwie zrachować, gdy ich wiele popłynie..... a ma to być wedle szkut a chłopów, po wielu na któréj robi.

Tego strzedz aby żadnéj rzeczy nie szukał dopiero, [185]) kiedy ładować.

Nowych powrozów niekupować, aż stare oddadzą gospodarze-szkutni.

Tego wszego ma dojźrzeć, co do Gdańska pływa, z tym starszym Sternikiem, co go *gospodarzem-szkutnym* piszą, aby to tak było... a w czas wszystko!.

Każdy się ma starać, aby na wiosnę napierwéj przed inszymi był we Gdańsku.

O spichlerzu — staraj się każdy, coby wozem nie ładował, tylko pieszym, gdyż droga na wiosnę zła; kmiotkowie tém ubożéją—bo mu w dobrą drogę łacwiej dwie furze uczynić i trzy, niźli we złą raz.

Do ładunku wory dobre mają mieć—bo żyto psują. Aby im nie ginęły, ma każdy mieć znak na nich swój osobny, a drugi znak z każdéj wsi jednaki. A Włodarze mają tego dojźrzeć. A kędy-by dojźrzał jeden drugiego w złodziejstwie, ma czworako zapłacić, a chłostę od wszystkich ma wziąć, tak aby go każdy uderzył—a srom tam bardziéj niż plaga chłopa boli.

Tym porządkiem za jeden dzień naładuje.

Żyto niż poczniesz ładować, wszystkie rzeczy do żywności i szkuty właduj, bo to nie gromadą kmiotki odprawisz; a flisi, skoro żyto poczną ładować, mają być.... i strawę im już dać.... a dzień naznaczyć namniéj trzeci przedtém.

Około chleba porządek taki: W folwarczech wszędy po dwu piecu dosyć. Mając Pani-Stara zawsze do siebie ze wsi pomoc, w każdym piecu namniej po trzy pieczywa spiecze.

Szyper ma żyto pierwéj mierzyć sobie — i klucz wziąć dla prędszéj odprawy, ładując.

Korce Gdańskie mają być doma, dla próby wymierzenia we Gdańsku.

Żywność: jagły, kaszę, w beczkach to wszystko pierwéj odebrać. Statki, powrozy, laski, pojazdy i wszystkie instrumenta szkutne napierwéj do szkut wozić.

Na szkutę chodzić sypać żyto, kołem naprawić..... a boso ładować, bo bóty a kurpie wiele zboża uszkodzą.

Żaglów strzedz słać pod żyto kiedy lichtują, okrom wielkiéj niewoli [186]): bo drogi żagiel, a zedrze go wnet!....

Flisom we wszech dzierżawach zapowiedzieć aby bez opowiedzenia żaden nie śmiał odchodzić rodzic swój, a-to aby Sternicy swoji opatrowali, i o każdym wiedzieli.

O zbiegach zawszdy na spuście pieczą i staranie mieć.

Ten Szyper, kiedy nie płynie, ma oddać drugiemu wszystko, abo kiedy odstąpi, z rejestru — i rejestr podpisany zostawić ma.

Gdy się na kilku miejscach ładować ma, jako jest wiele w którym szpichlerzu żyta, a wiele téż która szkuta nosi, wiedzieć.

Szkuty drugie, gdy kto chce, *naprzód:* posłać, rozrządziwszy, ludzi do ładunku — aby razem ładować u każdego szpichlerza—abyś nie patrzył *ano cię od tyłu mijają* (a *szkodliwa rzecz* po-zad [187]) do Gdańska przyjść); *druga*, chłopów, czekając, drugich karmić nie będziesz, bo się razem wszystko będzie odprawowało; i woda nie uciecze,.... co więc wielka szkoda z omieszkaniem bywa.

---

[179]) =Aby tylko, byleby.

[180]) =Brzeg statku, ława albo tarcica statku gdzie siedzą flisi.

[181]) Za powrozy z łoziny przywiązane.

[182]) Przodek statku.

[183]) Tył statku.

[184]) Drewniane krążki, tarcze.

[185]) Wtenczas.

[186]) Konieczności, potrzeby.

Ramy gdy się ślą do Gdańska, nie ma ich brać Szyper, aż mu na nich napiszą: skąd są i dokąd je ma odesłać.

Jesienny spust też w czas odprawować— aby szkuty nie zamarzły — z pomocą kmiotków: aby żyta pożyczyli. A każdy aby u siebie namłócił! które Urzędnicy mają oddać skoro, zasiawszy. Żadnéj rzeczy nie robić, aż się żyto odda; i gdyby się pierwéj kmieć upominał, niźli mu je oddał, niełaskę Pańską ma odnieść Włodarz albo Urzędnik.

Mata ma być w szerz: jako słoma dwa kroć wysoka—a w dłuż: na cztéry łokcie.

Zadatki, które Sternicy flisom zadawają, na miejscu jeszcze Szyper ma napisać na Rejestrze w domu—bo tego zapamiętywają *(Experyencyja)*.

Urzędnik ma spisać porządek ustawiczny około szkut, i sprawować rządnie; i ma rozmierzyć strawę na jeden dzień; i ma wiedzieć wiele wynidzie, coby mógł przez *(bez)* wiatru przyśćа—a jeźli uprzedzi, tedy ma do spiżarniej Szyper wrócić albo Sternik. A klucznik ma napisać dzień, kiedy się odbiją i kiedy nazad przyjdą; tedy w Rejestr wejrzawszy, łacwiej mu się dowiedzieć, co ma wrócić.

Statków szkutnych ciesielskich dojźrzeć, aby zawsze w całości były.

Rotman ustawiczny [188]) będąc i Sternicy, mają ukazać stare rzeczy, i zawiesić w schowaniu (gdzie to zawszdy chowają), aby to zawszdy Urzędnik i Włodarz oglądał; a gdy starego nie ukażą, tedy z ich pieniędzy ma nowe kupić Szyper.

Nad Wisłą i nad każdą rzeką, stawów, jazów, jeziorek, ma Urzędnik pilnować jako by pożytek był; a na swéj wodzie nie ma dać łowić cudzemu rybakowi bez najmu i pożytku. Bo choć-by na swem imieniu nie miał rybaków, może innych mieć pożytek—jako też bywa około barci. A gdzie rzeka, zwłaszcza wielka, jest na imieniu, a Pan ryb i czynszów pewnych od rzeki nie ma, tam-tego Pana i Urzędników zła sprawa: i ma się to dojźrzeć i naprawić.

Urzędnik kędy nad rzeką jest, ma na wiosnę szczublęta, karpięta i wszelaki drób' łowić, a stawy tym rybić; zwłaszcza, kędy gospodarstwa około mnożenia ryb nie ma-ż, bo też tem może narybić.

Urzędnik ma mieć straż na wiosnę w powodzi od złodziejstwa, dla ryb nie-tylko w stawiech ale i w rybnikach, kędyby po polu jakie jeziorka godne były—nie-tylko na wiosnę, ale lecie bardziej, bo w ciepłą wodę chłop rychlej webrnie, i ukradnie.

LIST DZIEWIĄTY.

Wiosna.

Jako święty Paweł minie, mięsopusty się przybliżają, a wiosna z latem nadchodzą—już o nasieniu myślić. Skoro puści, orać, siać, grodzić (a tak grodzić, coby na drugi rok grodzić nie trzeba), póki siéw nie nadciągnie. A gdy się już siać godzi, nie odrywać się od siéwu—chyba: żeby się zapaliło: w ten czas bieżeć gasić. A to opatrzyć czasów próżnych przeszłych, co-by miało przeszkodzić; — chyba z rozkazania Pańskiego....

Rzemieślnika do budowania dranic, drzewa, tarcic, gontów i do wszelkich robót najemnego na wiosnę—kiedy dzień wielki —jednać ma Urzędnik. A swemi poddanemi i zimie i w jesieni i na wiosnę robić może..... który osiadły, albo którego doma zawsze chowa!.

Budowanie-wielkie *na wiosnę* zaczynać. Wiele przyczyn pożytecznych obaczy każdy, ale między inszemi: że, drzewo trwałe, i robacy je mniej toczą, k'temu fundamenty najlepiéj się zakładać mogą.

Deskami pobicia ma się każdy strzedz, bo zimie tak wiele śniegu bywa pod niemi, jako na dworze!: *gontami w mech pobijaj, ujdziesz śniegu.* Wszako-ż każdy ubogi strzeż się i gontów, bo te ogień nawjętszy mnożą, gdy się zajmą, i gasić się nie dadzą... k'temu wnet się prężą, co znać po owem gdzie dach przeciw południowi [189]), że co lat kilko łatać trzeba. W glinę poszywaj gartliną, albo trzciną a nie masz-li trzciny, targaną słomą, kitek nawiązawszy, to mało krócéj trwa niż gartlina; słomą targaną nie potrząsaj, bo to silna szkoda robić co rok, co tę-ż robotę do dziesiąci lat możesz zrobić: jednak gartlina w podmusk dobrze położona, lat trzydzieści trwawszy, potrzęsem [190]) będzie.

Na wiosnę trzeba rolę nabardziej rozumieć: bo w jesieni tylko żyto a pszenicę ozimią sieją, ale na wiosnę wszelakie zboża i ogrodne rzeczy!..... tedy potrzebują swéj pracej. Są też rzeczy, którym potrzeba w jesieni rolę gotować. A zboża żadnego nie siać, jedno chędogie: bo nie krzywdę Włodarzowi Pan uczyni, gdy mu żyto zabierze, kiedy mu chwastu nasieje i nie wyplewie, a jego się cudniejsze urodzi.

Kędy zboże żadne [191]) zwłaszcza jarzyny, posieje Włodarz, ma to sobie zabrać, a tak wiele oddać cudnego: bo to złością, nie przygodą, czyni, nie dojźrzawszy.

Ugór orać poczynać—kędy nadalszy, pierwéj—dla paszej, zwłaszcza kędy czas na paszę. A tam, kędy zgnojone role, poślady orać, dla paszej i dla sian; bo na wielu miejscach może siano posiec, toż orać.

Na ugór gnój wozić; a to tak wszystko porządnie sprawować, aby się każda rzecz w czas sprawiła, i każdemu miejscu nawozu dostało.

Chmiele sadzić, bo ten w wielką drogość wchodzi; i na rządne się chmielniki sadzić; i na jedno miejsce, gdzie się rodzą, chować, co nad potrzebę, do wychowania. Skrzynia do długiego chowania ma być porządnie z tarcic, według potrzeby, uczyniona,— w drogość, że to pieniądze nie-małe uczyni, dochowawszy.

Około szczepów w sadu wilki obrzezać, i niepotrzebne rzeczy opatrzyć—szczepy okopać. Ten co sad zamyka, aby

---

[187]) Późniéj.

[188]) Stały.

[189]) Domyślne *tak*.

[190]) Podściółką. (?)

[191]) Szpetne.

pilnie zawszdy obchodził sad w koło, patrząjąc jeźli kędy dziury nie ma-ż, a jeśli-że jest, kazać zaprawić, a zwłaszcza kędy owoc na sadu; (*Experyencyja* uczy, bo chłopa w sadu uchwycono) a jeźli ślad najdzie, pilnie tego strzedz, a rozumem się tam sprawować. A mówię okopać szczep, jeźli był na zimę obłożony gnojem, albo jaką mierzwą: bo trawę od niego odgarnąwszy, co mu z rosą wilgotność dawa, ususzyłbyś szczep.

Lecie, nigdy do sadu konia ani żadnéj rzeczy żywéj puszczać nie ma nikt. Ba! samiż Urzędnicy tak czynić zwykli: naszczepiwszy, ogrodziwszy kosztownie, lecie, dla lenistwa, swego własnego konia puści, że mu bliżéj niż do pastewnika; a o to nie dba, iż, co naszczepił, w niwecz się obróci. Także Dworki cielęta, *bo ich intrata doroczna a sad wieczny.*

LIST DZIESIĄTY.

Lato.

Lato samo robotę nakazuje: gospodarze dobrzy po polu się snują. Jedno chcieć, nauczy każdego leniwego pilny, co rano wstawa i swe roboty zaczyna: to taką zazdrością niezgrzeszysz, siląc się nadążyć pilnemu.

Plewidła pilnować bardzo, nie-tylko w ogrodziech ale i w zbożu;—nie może-li być więcéj, aby z nasienie!: bo szkoda nie może być większa i grzech—nieczystego co siać.

Gdy żniwa nastaną, aby wszyscy z wielką pilnością wychodzili — i ktokolwiek na imieniu siedzi, jako jest obyczaj: ogrodnicy komornicy, chałupnicy, powabnicy [192]), karczmarze, rzemieślnicy, owo zgoła wszyscy—i młynarze!

Kiedy kmiecie poczynają żąć, dać im pokój tydzień pierwszy, aby zaś drugi tydzień, kiedy w Dworze poczną, dzień podle dnia robili—a to się z rządnym pożytkiem ugonić może.

Sprzątanie z pola rychłe, to nie mały pożytek uczyni, iże [193]) się wczas bydło rozpuści: *bo się tłusto może zawrzeć na zimę.* A to bydło, co do kuchniej, puścić ma kazać Urzędnik w inszą paszę wczas, skoro na wiosnę.

Kiedy żyto wożą, tedy wieczór Urzędnik ma wyjechać, a naznaczyć póki żyto brano; a nazajutrz, wyjechawszy— obejźrzeć jeźli zpełna,—kiedy poczną wozić.

Pastewniki aby w takiem ogrodzeniu były, coby w jesieni i na wiosnę żadna rzecz w niem nie była—jedno coby wroty [194]) z dwora puszczano, do których koni nie puszczać, aż masztalerze, pierwéj go w koło objechawszy, opatrzą.

Spasi, szkód, pilnować, bo to już większa szkoda, niż niesiać, gotowe stracić; a w czas zapowiedzieć łąki i zboża, aby szkoda nie była.

Lecie ogórków nasolić, (czego się uczyć u gospodarzów) —aby je tak solić aby trwać mogły: czego Urządnik, Dworka dojźrzeć ma—i umieć.

Płótna bieląc strzeż aby na dżdżu nie legały (kiedy się zadżdży), bo mu bardzo szkodzi, prędko zgnije; dla tego dobry gospodarz albo gospodyni blichu się strzeże, gdy się tak [195]) dobrze doma sprawić może.

Lecie ryby suszyć nalepiéj, kto chce dobre mieć; wszako-ż zawszdy, kiedy jest tego nazbyt a wpuścić nie ma-ż gdzie, tedy jeji [196]) szkoda wyrzucić — i owszem, ususzyć.

Siano ma być sprzątniono przed żniwy, kto chce aby dobre miał. Bo trawa stara nie może tak dobrem sianem być, jako ta którą za młoda potnie: i prędzéj i lepiéj uschnąć może przed żniwy—albo we żniwa.

Kędy siano miąsze łąka rodzi, tedy je siec skoro po Świątkach, a będzie dobre; i drugie dobre przed ś. Bartłomiejem będzie pewne. Siano też drobne chcesz-li mieć dobre, tedy nie dopuszczaj się mu albo trawie starzeć, bo-by się już odmieniło.

Łąki które się dwakroć siec nie dawają, tedy je sprzątnąć o ś. Wawrzyńcu—a przed ś. Bartłomiejem.

Potrawy późne lepiéj wypaszać niż siec, wszako-ż nie na każdem miejscu i nie każdy rok— owa kiedy je już słońce ususzyć nie może.

Kędy błota są, na których trzcina godna do przykrywania, lecie, kiedy wyschnie, żąć to kazać, a zimie kosą siec po ledzie. Jeśli dworowi tego nie trzeba, pewnie kmiotkowi trzeba...... bo jako suknie na grzbiet, tak przykrycia na dom trzeba.

Urzędnik i Dworka ma mieć z lata zioła na lekarstwo dla owiec — od powietrza. A tego czasu, gdy powietrze na nie przychodzi, dawać im w czas—jeszcze przed tem—acz owa *Dryjakiew* (co ją z-za morza noszą w faseczkach) na to jest dobra, albo więc [197]) *Bobek* z gorzałką w parzą mięszając.

Kędy woda daleko, studnią lepiéj mieć bliżu. A w dworze ma ich być kilko, bo woda potrzebna,— które-to studnie czasów próżnych przelewać, aby się woda nie psowała. A to opatrzyć, kędy wodę dwa wożą, aby to jeden sprawił: i każdą rzecz — wielki pożytek [198]) — tak łacnić, (kędy może być): *co dwaj robią, aby jeden zrobił.*

Brony dwie jeden, a drugi grabie ma mieć—perz uprawić.

Jarki, tatarki, każdy baczny gospodarz nie ma wiele siać, okrom przygody nie w czas zimie zasianego zboża: bo bywa to, że jesień niepogodna, a mróz rychły ozyminę opóździ, tedy nie lża [199]) jedno jarzyną ratować.

Na wiosnę u stawów, kędy się ryby trą, straż zawsze ma być—jako i inszych czasów.

---

[192]) Może ci co z urzędu daniny wabili i łapali dla Pana ptastwo.

[193]) Ponieważ.

[194]) Wrotami.

[195]) =tak samo.

[196]) je.

[197]) =więcéj, lepiéj (skrócone).

[198]) Domyślne: jest.

[199]) =nie łatwo.

(*D. c. n.*)

MARCELLI JAWORNICKI Redaktor odpowiedzialny. — Nakładem J. WILDT. — W drukarni CZASU. — Rządzca A. CZAPLIŃSKI.